



BEDIENUNGSANLEITUNG









Gratulation

Danke, daß Sie uns Ihr Vertrauen geschenkt haben.

Wir gratulieren Ihnen, daß Sie sich für die „**baristar**®“, das Spitzenprodukt aus der Qualitätsproduktion der “UNIQUE ESPRESSO MANUFACTORY”, entschieden haben.

Die „**baristar**®“ wurde ganz nach dem Vorbild einer traditionellen und professionellen Espressomaschine für die Gastronomie konzipiert:

Vor allem aber bietet sie hervorragende Kaffeequalität. Die Maschine wurde für den wahren Kaffeekenner entwickelt. Mit der vorliegenden Bedienungsanleitung, die ein wichtiger und integraler Bestandteil unseres Produktes ist, steht Ihnen nicht nur ein Informations-Instrument zur optimalen Bedienung

Ihrer „**baristar**®“ zur Verfügung, sondern ein ausführliches Handbuch, das Sie vom Auspacken bis zu den im laufenden Betrieb erforderlichen bzw. empfehlenswerten Wartungs- und Pflegearbeiten begleitet.

Selbstverständlich finden Sie hier sowohl alle wichtigen Informationen für einen dauerhaft einwandfreien Betrieb Ihrer „**baristar**®“, als auch wichtigste Sicherheitshinweise und Warnungen, sowie wertvolle Ratschläge.

Aus diesem Grund möchten wir Ihnen an dieser Stelle - und zwar bevor Sie die „**baristar**®“ auspacken und in Betrieb nehmen - unsere ausdrückliche Empfehlung aussprechend die vorliegende Bedienungsanleitung gewissenhaft, aufmerksam und zur Gänze studieren.

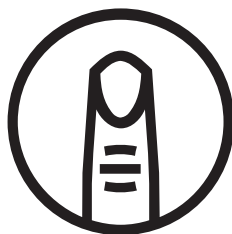


Inhaltsangabe

- Einleitung
- Wichtige Hinweise vor Inbetriebnahme
- Symbole
- Allgemeine Sicherheitshinweise
- Schutzvorrichtungen
- Sicherheitshinweise für Wartungsarbeiten
- Inbetriebnahme
- Auspacken der Maschine und Zubehör
- Optionen
- Aufstellung und Installation
- Technische Daten
- Garantie
- Allgemeine Beschreibung
- Funktionsweise der Maschine
- Benutzung der Maschine
- Tasten und deren Verwendung
- Funktionsweise und Handhabung der Maschine
- Zubehör und Optionals
- Kontrollen
- Beheben von Funktionsstörungen
- Allgemeine Kontrollen
- Wartung
- Reinigung
- Ersatzteile



1)



2)



3)



4)

Symbole

Die dargestellten Symbole werden verwendet, um die Aufmerksamkeit des Lesers auf Stellen von besonderer Bedeutung zu lenken, die Gefahrensituation für den Benutzer oder die Maschine bzw. besondere Anwendungsbedingungen betreffen.

1) Allgemeiner Benutzungshinweis

Nützliche Tipps.

2) Allgemeiner Gefahrenhinweis

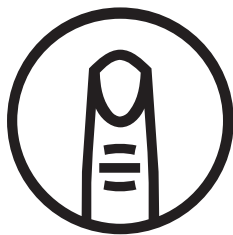
Hier können die Maschine oder anderen Gegenstände beschädigt werden.

3) VORSICHT

Gefahrensituation für Mensch und Maschine.

4) VORSICHT

Gefahrensituation für Mensch und Maschine durch elektrischen Strom.



Allgemeine Sicherheitshinweise

Jede Verwendung der „**baristar**®“, die von der in diesem Handbuch beschriebenen abweicht oder die Verwendung anderer Produkte als denjenigen, die beim Kauf der Maschine ausdrücklich empfohlen wurden, entbindet „**UNIQUE ESPRESSO MANUFACTORY**“ von jeglicher Haftung für mögliche Personen- und Sachschäden.

Das Stromnetz muss geerdet sein.

Niemals die Hände oder metallische Gegenstände o. ä. in das Innere der Maschine bringen, solange die Stromversorgung nicht unterbrochen wurde.

Für jede Art der Wartung oder Pflege, die nicht in diesem Handbuch beschrieben ist, wenden Sie sich bitte immer an unseren Kunden-

dienst.

Bevor man irgendwelche Wartungsarbeiten durchführt, ist immer erst der Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.

Regelmäßig das Netzkabel überprüfen. Ein abgenutztes Kabel stellt eine enorme Gefahr für Stromstöße dar .

Vor der Verwendung der Maschine muss man sich mit der Stellung und Funktionsweise aller Bedienungselemente sowie den in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Besonderheiten der Maschine genauestens vertraut machen.

Das Gerät darf nur zu dem Zweck benutzt werden, zu dem es hergestellt wurde.



„UNIQUE ESPRESSO MANUFACTORY“ lehnt jegliche Verantwortung für Schäden ab, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen.

Maschine nicht in Betrieb nehmen, wenn das Leitungs- und Kesselsystem nicht mit Wasser gefüllt ist.

ACHTUNG: Dampfausgaberohr, Heißwasserausgaberohr und Brühgruppe werden im Betrieb extrem heiß ! Es besteht Verbrennungsgefahr ! Keine heißen Maschinenteile (Dampfausgaberohr, Heißwasserausgaberohr und Brühgruppe) berühren !

Filterträger nicht während des Brühvorgangs abnehmen.

Abgeschaltete Maschine nicht in Räumen oder an Orten mit unter 0°C lagern, da ansonsten der Boiler – durch Frost - platzen kann.

Bitte beachten Sie weiters:

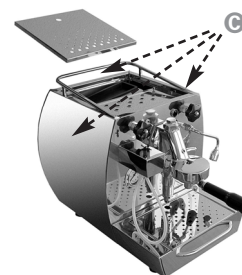
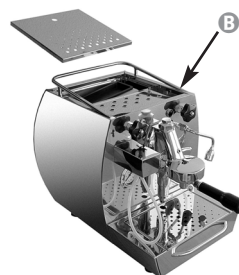
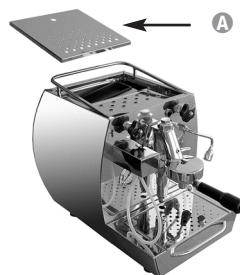
Maschine nicht mit nassen oder feuchten Händen berühren.

Maschine nicht barfuß bedienen.

Zum Abschalten des Gerätes Elektrokabel nicht mit Gewalt aus der Steckdose herausziehen.

Den Gebrauch der Maschine Kindern unzugänglich machen.

Während der Kaffee-, Heißwasser- oder Dampfentnahme unter keinen Umständen von der Maschine weggehen.



Schutzvorrichtungen

Bei der „**baristar**®“ sind alle Bauteile durch eine Reihe von Abdeckungen oder Schutzvorrichtungen vor einem Kontakt nach Außen und dem Benutzer der Maschine gesichert.

A-Abnehmbare obere Abdeckung

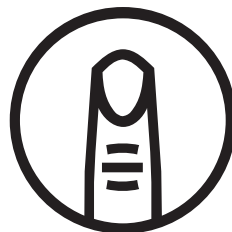
Schützt den Teil der Maschine – der den Wasserbehälter umfasst. Sie ist nicht festgeschraubt und kann zum Nachfüllen des Wassers leicht abgenommen werden. Beim Model „**baristar**®“ mit Fixwasseranschluß ist unter der Abdeckung nicht der Wasserbehälter, sondern ein geeichter Druckregler untergebracht.

B-Feste obere Abdeckung

Darf nur vom geschulten Fachpersonal geöffnet werden. Darunter befinden sich Einzelteile, die für die verschiedenen Funktionsweisen der Maschine sorgen. Diese Abdeckung kann als Ablage für Tassen und Unterteller benutzt werden.

C-Seitenabdeckung

darf nicht geöffnet werden (nur vom Fachpersonal).



Sicherheitshinweise für Wartungsarbeiten

Die regelmäßigen und außergewöhnlichen Wartungsarbeiten sowie allgemeine Reinigungsarbeiten dürfen nur bei ausgeschalteter Maschine und unterbrochener Stromzufuhr durchgeführt werden.

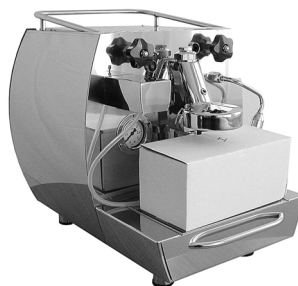
Um eine dauerhafte einwandfreie Funktionsweise der Maschine zu gewährleisten, dürfen beim Austausch von Bauteilen nur Originalersatzteile verwendet werden; das Austauschen ist vom Fachpersonal durchzuführen.

Nach jeder Art von Wartung ist zu kontrollieren, ob alle Teile der Maschine normal funktionieren.

Reparaturen an der elektrischen Anlage müssen bei unterbrochener Stromzufuhr und ausschließlich vom Fachpersonal vorgenommen werden.

Niemals die Maschine unter fließendes Wasser halten, weder während der Anwendung noch während der Reinigung.

Die Maschine nicht mit scharfen Lösungsmittel, Säuren, reinem Alkohol, etc. reinigen. Am besten lauwarmes Wasser und Neutralseife benutzen, die die äußeren oder inneren Teile der Maschine nicht angreifen.



Anlieferung und Auspacken der Maschine

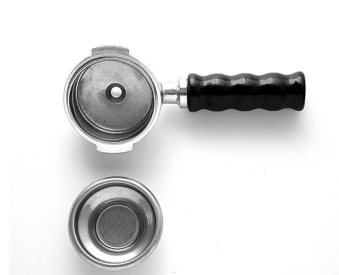
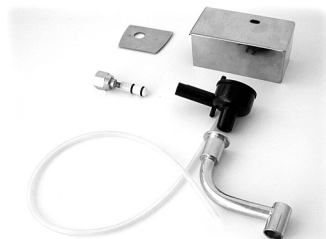
Die „**baristar**®“ befindet sich in einer Verpackung, die sie vor Stößen und Schäden schützt. Nach dem Öffnen der Verpackung ist zunächst der abnehmbare Schutzkarton zu entfernen, so dass man mit beiden Händen den unteren Teil der Maschine fassen kann.

- Die Maschine langsam und vorsichtig anheben.
- Die Maschine für die ersten Handgriffe auf einer ebenen Fläche oder einem Tisch abstellen. Zuerst überprüfen, ob die Maschine unversehrt ist und während des Transports keinen Schaden erlitten hat.

Danach kontrollieren, ob sich unter der Brühgruppe eine Schachtel befindet, die die beigelegten Bauteile enthält.

Lieferumfang bei Auslieferung

- 2 Siebhalter
- 1 Sieb 7 Gramm
- 1 Sieb 14 Gramm
- 1 Adapter ESE für 7g-Einzelcialde
- 1 Adapter für gemahlene Kaffee
- 1 Sieb 180 (f. Cialde)
- 1 O-Ring für Adapter
- 1 Doppelauslauf
- 1 Einfachauslauf
- 1 Blindsieb zum Reinigen der Brühgruppe
- 1 Dosierlöffel
- 1 Press-Stempel
- 1 Ersatz-Siebträgerdichtung



Extra-Zubehör

Optional bei Ihrem Fachhändler erhältlich

→ Gastro-Cialde -Set

- 1 Adapter ESE-Gastro-Cialde
- 1 Sieb 6 Gramm
- 1 Sieb 12 Gramm

→ Cappuccinatore-Set

- 1 Cappuccinatore
- 1 Auslaufrohr verchromt
- 1 Milchansaugschlauch
- 1 Kratzschutz
- 1 Verkleidung chrom
- 1 Anschluss-Adapter Cappuccinatore inkl.O-Ringen

→ Adapter für 1-2-3 Malongo-Cialde

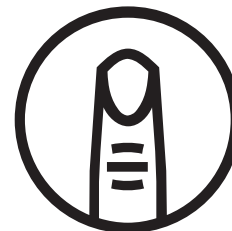
→ Siebhalter original E61 mit Wellengriff (kurz)

INFO unter: www.unique-espressomanufactory.com

Die „**baristar**“[®] wird geprüft, verpackt und unbeschädigt von Espresso Industries verschickt.

Jegliche Art von Beschädigung o. ä. wurde während des Transports verursacht. Überprüfen Sie die Maschine beim Erhalt sehr sorgfältig. Melden Sie bitte Espresso Industries jegliche eventuelle Beschädigung.

Bevor die Maschine an das Stromnetz angeschlossen wird, überzeugen Sie sich, dass die Netzspannung mit derjenigen in den technischen Daten übereinstimmt.



Aufstellung und Installation

Nachdem Sie die Unversehrtheit der Maschine überprüft haben, stellen Sie sie an der Stelle auf, wo sie benutzt werden soll; die Maschine muß stabil und sicher stehen und es muss genügend Platz vorhanden sein, damit die verschiedenen Arbeitsgänge verrichtet werden können (Einsetzen des Filterhalters, Ablassen von heißem Wasser und Dampf).

Die Maschine wird komplett montiert verschickt und bedarf keiner mechanischen Eingriffe.

Nur der Netzstecker muß in die vorgesehene Steckdose gesteckt werden.

„baristar®“ Wassertank

Für diese Version mit Wasserbehälter ist genügend Platz um die Maschine herum freizuhalten, damit Wasser nachgefüllt werden kann.

„baristar®“ – Fixwasser

Bei dieser Version mit Wasserleitungsanschluss ist zu beachten, dass der beiliegende Anschlussschlauch 1,5m lang ist. Nach dem Anschließen des Schlauches an die Wasserleitung sollte man, bevor man mit der normalen Espressozubereitung beginnt, den Schlauch reinigen, indem man Wasser aus dem Wasserspender fließen lässt.

Nachdem man diese Schritte für die jeweilige Version der „**baristar®**“ durchgeführt hat, ist nur noch der Netzstecker in die Steckdose zu stecken.

Es ist außerdem ratsam , die Maschine auf einer ausreichend hohen Fläche aufzustellen, sodaß sie außerhalb der Reichweite von Kindern ist.

Nicht in Durchgangsräumen oder engen Fluren aufstellen, da die Maschine hier Stöße erleiden könnten.



Es ist auf allen Fälle empfehlenswert, die Aufstellung und Einstellung der Maschine von kompetentem Fachpersonal durchführen zu lassen.

Technische Daten

Stromversorgung und Verbrauch :

230 V, 1300 W (für Europa)

110V, 1300 W (für Amerika)

Abmessung, Platzverbrauch:

- H =Höhe ≈440 mm
- T =Tiefe ≈480 mm
- B =Breite ≈340 mm
- Gewicht: 25 kg
- Fassungsvermögen des Wasserbehälters 5l



Garantiebedingungen

Die Garantiedauer beträgt 24 Monate ab Kaufdatum und schließt alle mechanischen und elektrischen Bauteilen ein. Sie verfällt wenn die Maschine unsachgemäß benutzt wird bzw. modifiziert wird. Defekte auf Grund der Verpackungen können nicht als Garantieanspruch angenommen werden. Für eine ordnungsgemäße Garantieabwicklung wenden Sie sich an Ihren Fachhändler.

Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Daten und Eigenschaften sind nicht bindend für den Hersteller, der sich das Recht vorbehält, jederzeit Änderungen an seinen Modellen vorzunehmen. Außerdem übernimmt er keine Verantwortung für Schäden an Personen oder Gegenständen, die durch die Nichtbeachtung der Bedienungsanweisungen bedingt sind.

Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen



Daten und Eigenschaften sind nicht bindend für den Hersteller, der sich das Recht vorbehält, jederzeit Änderungen an seinen Modellen vorzunehmen. Außerdem übernimmt er keine Verantwortung für Schäden an Personen oder Gegenständen, die durch die Nichtbeachtung der Bedienungsanweisungen bedingt sind.

Kein Gewährleistungsanspruch besteht bei:

- Bedienungsfehlern
- Verkalkung
- Transportschäden
- Verschleiss
- Abnutzung
- Fahrlässigkeit beim Gebrauch oder Pflege
- Bei gewerblicher Nutzung



Thema Kalk

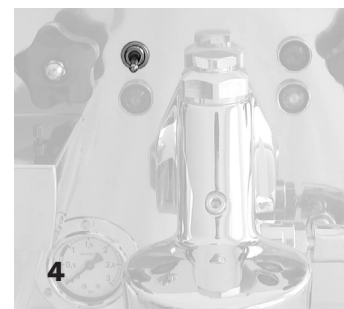
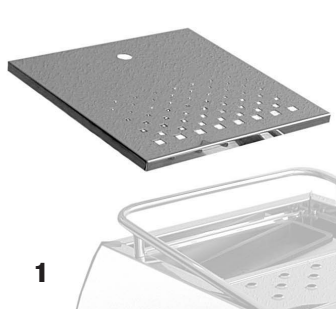
Da ein klassisches Entkalken der Maschine nicht möglich ist, ist es unbedingt erforderlich für eine entsprechend wirksame Kessel - Verkalkungs - Vorsorge zu tragen.

Ausführung mit Wassertank

Bei dieser Ausführung empfehlen wir den Einsatz von Brita Filterkutschen oder verwenden sie Quellwasser mit einem Härtegrad von nicht über 7.

Ausführung mit Fixwasser

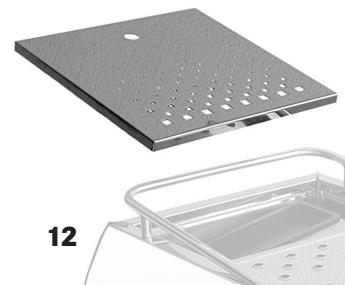
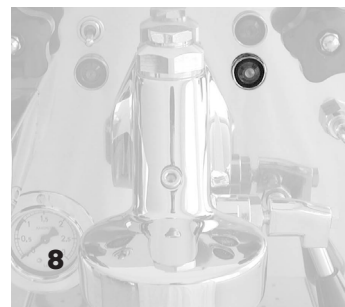
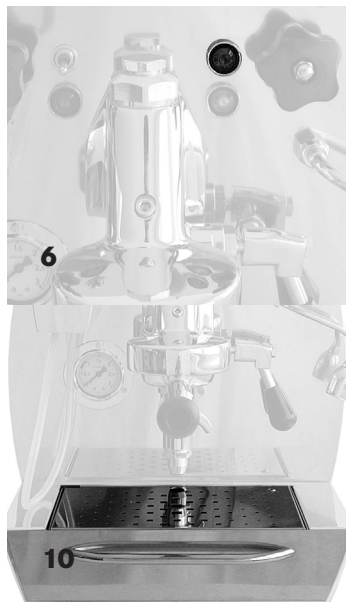
Bei dieser Ausführung empfehlen wir den Einsatz von Brita Aqua-Quell06-BC Filterkerzen. Diese werden direkt zwischen Wasserleitung und Maschine montiert oder verwenden sie Quellwasser mit einem Härtegrad von nicht über 7.



Allgemeine Beschreibung

Die Espressomaschine „**baristar**®“ weist die folgenden äußeren Komponenten auf:

- | | |
|---|------------------------------|
| 1 Abnehmbare Abdeckung | 7 Manometer |
| 2 Hebel für Kaffeezubereitung | 8 Gittersieb und Tropfwanne |
| 3 Drehknopf für den Heißwasserspender | 9 Auslauf |
| 4 Hauptschalter (Ein/Aus) | 10 Deckel und Tassenwärmer |
| 5 Drehknopf für Dampferzeugung | 11 Wassertank |
| 6 Kontrollleuchte ROT für Aufheizung | 12 Brühgruppe und Siebträger |
| 6.1 Kontrollleuchte ORANGE für wasserspender | 13 Stampfer für Mahlkaffee |
| 6.2 Kontrollleuchte GRÜN für Betriebsbereitschaft | 14 Dosierlöffel |





Funktionsweise der Maschine

Die Funktionen infolge der professionellen Bauweise der „**baristar**®“ ist typisch für alle traditionellen Espressomaschinen: Kaffee-, Wasser- und Dampfkreislauf funktionieren voneinander vollkommen unabhängig.

Funktionsanleitung und Inbetriebnahme

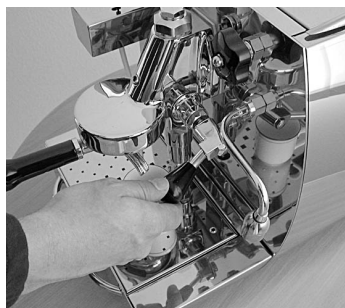
- 1) Den **Wassertank befüllen**. Der Wassertank liegt unter dem Tassenwärmer.
- 2) **Entnehmen Sie den Tank** aus der Maschine.
- 3) **Befüllen Sie den Tank** mit frischem Wasser.
- 4) Setzen Sie den **Kalkfilter** auf den Ansaugschlauch.
- 5) Setzen Sie den **Tank wieder ein**.
- 6) Den **Netzstecker in die Steckdose** einsetzen (Netzspannung kontrollieren)

7) **Maschine einschalten**: Den Ein / Aus – Schalter nach unten drücken. Die Maschine beginnt jetzt aufzuheizen. Es leuchtet die Signalleuchte ROT. Bei Bedarf wird der Kessel automatisch mit Wasser befüllt.

8) Drehknopf für die **Ausgabe von heißem Dampf** (Ausführung mit Dampfrohr) bzw. für Ausgabe von heißer aufgeschäumter Milch (Ausführung mit Cappuccinatore) nach links drehen und öffnen. Sobald der erste Dampf (nach ca. 5 Minuten) entweicht wieder zudrehen (schließen).

9) **Aufheizdauer abwarten** (ca. 7-8 Minuten); die Betriebstemperatur wird erreicht, sobald sich der Manometerzeiger im rot umrandeten Bereich befindet (je nach Einstellung zwischen 0,8 bis 1,2 bar) und in der Folge die Signalleuchte GRÜN aufleuchtet.

10) Dann (jetzt) ist die **Maschine betriebsbereit**.



11) **Siebträger** entsprechend mit Kaffee oder Kaffee-Portionen füllen und einspannen.

12) **Zur Kaffeezubereitung** Handhebel nach unten schwenken: Wenn die gewünschte Menge Kaffee entnommen wurde, Handhebel wieder zurück in die Ausgangsstellung zurückschwenken.

13) **Zur Dampf- bzw. Milchschaumentnahme** Drehknopf für Ausgabe von heißem Dampf (Ausführung mit Dampfrohr) bzw. für Ausgabe von heißer aufgeschäumter Milch (Ausführung mit Cappuccinatore) nach links drehen und öffnen. Nach Entnahme wieder fest zudrehen.

14) **Zur Heißwasserentnahme** Drehknopf für Ausgabe von heißem Wasser nach links drehen und öffnen. Nach Entnahme wieder fest zudrehen.

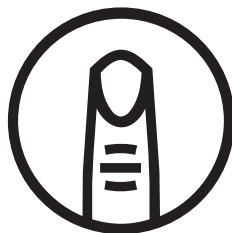
Beheben von Funktionsstörungen

Eine Funktionsstörung kann folgende Gründe haben

- **Der Netzstecker ist nicht eingesteckt**
- **Der Hauptschalter ist nicht eingeschaltet**
- **Die Siebe sind verstopft**
- **Es fehlt Wasser im Wasserbehälter**
- **Die Wasserleitung ist blockiert (Fixwasser)**

Falls die oben beschriebenen Zustände kontrolliert und die Filter gereinigt wurden bedeutet das, dass die Maschine defekt ist und sie in einem unserer Kundendienstzentralen überprüft werden muß.

ACHTUNG! Falls Sie die Schutzabdeckung abnehmen, immer erst den Netzstecker ziehen! Außerdem niemals Hände oder metallische Gegenstände ins innere der Maschine bringen, solange diese noch an der Stromversorgung angeschlossen ist.



Stromkabel (230 V GG3060 – 110 V GG3065)

Kontrollieren Sie regelmäßig das Stromkabel und ersetzen Sie es, falls es abgenutzt oder beschädigt sein sollte.

Es ist auf alle Fälle empfehlenswert, diesen Austausch von kompetentem Fachpersonal durchführen zu lassen.

Überprüfen Sie gelegentlich den Wasserstand und füllen sie notfalls Wasser nach, indem Sie die Abdeckung anheben.

Die Maschine verfügt jedenfalls über eine Vorrichtung, die die Maschine automatisch stoppt, sobald der Wasserstand unter das Mindestniveau sinkt.

In diesem Fall Wasser nachfüllen, bis die ORANGE Kontrollleuchte erlischt.

Um den Innendruck des Kessels zu messen, ist ein Manometer vorhanden.

Prüfen Sie während der Benutzung der Maschine nach, ob der angezeigte Druck zwischen 0,8 und 1,2 bar liegt; falls er unter diesen Werten liegen sollte, ist es notwendig einen Moment zu warten, bis die Temperatur im Inneren des Kessels wieder erreicht ist.

Sollte die Temperatur nicht wieder erreicht werden, fordern Sie die Hilfe eines Fach-Technikers an.



Reinigung und Wartung

Siebe

Wenn Sie die Maschine nur gelegentlich benutzen, sollten Sie nach dem letzten Espresso die Siebe reinigen. Falls das Sieb abgenutzt ist, sollten Sie es durch ein Espresso Industries-Originalersatzteil austauschen.

ACHTUNG! Das austretende Wasser ist sehr heiß. Verbrühungsgefahr.

Trotzdem ist es empfehlenswert, regelmäßig eine gründlichere Reinigung vorzunehmen, indem man die Siebe aus den Siebträger herausnimmt.

Restwasserauffangwanne und Abtropfsieb

Regelmäßig die Auffangwanne und das dazugehörige Gittersieb herausnehmen, um sie von Kaffeerückständen zu säubern. Nur mit Wasser abspülen.

Filterkartuschen

Im inneren des Wasserbehälters befindet sich ein Filter, der mit dem Versorgungsschlauch verbunden ist und für die Entkalkung des Wasser sorgt.

Dieser Filter darf auf keinen Fall verändert werden. Je nach Wasserhärte ist alle 2 Monate, nach ca.300 Kaffees die Filterkartusche zu erneuern.



Äußere Oberfläche

Um die äußere Oberfläche sauber zu halten, verwenden Sie einen Schwamm oder einen Lappen mit einem speziellen Reinigungsmittel (Neutralreiniger).

Keine scharfen Lösungsmittel, Schleifpulver oder Stahlwolle verwenden.



Ersatzteile

Alle Service-, Wartungs- und Reparaturarbeiten – insbesondere der Austausch von Ersatzteilen – an der Maschine dürfen nur von autorisierten und eigens geschulten **UNIQUE ESPRESSO MANUFACTORY** Kundendienst-Vertragspartnern ausgeführt werden !

Für den eventuellen Austausch von Bauteilen empfehlen wir, ausschließlich **UNIQUE ESPRESSO MANUFACTORY** -Original-Ersatzteile zu verwenden, die Sie in allen unseren Kundendienstcentern bekommen können.

Die Firma **UNIQUE ESPRESSO MANUFACTORY** weist jede Verantwortung für Funktionsstörungen der Espresso-Maschine zurück, falls keine Original-Ersatzteile verwendet wurden. Reparaturen dürfen ausschließlich von unseren Kundendienstzentren durchgeführt werden.

Für den Inhalt verantwortlich:

Espresso Industries

A-1010 Wien, Schottenring 16
Tel.: +43/1/402 55 63-0
Fax: +43/1/402 55 63-55
office@espresso-industries.com

® by **fuernholzer design**

a-8933 st. gallen, unterer markt 248
+43/ 36 32/70 24, fax +36
office@fuernholzer.com

